



Warsztaty Social Media dla Gastronomii

Numer usługi 2026/03/21/148235/3425970

1 684,00 PLN brutto

1 684,00 PLN netto

210,50 PLN brutto/h

210,50 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Karolina Kolańska
Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

45 ocen

📍 Łódź / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 22.06.2026 do 22.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą gastronomiczną, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie promocji i sprzedaży w mediach społecznościowych. Uczestnikami mogą być w szczególności: właściciele lokali gastronomicznych, managerowie i kierownicy odpowiedzialni za marketing, pracownicy prowadzący profile w social media oraz osoby planujące otwarcie działalności gastronomicznej lub własnego lokalu gastronomicznego. Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób początkujących, jak i tych, które posiadają już podstawową wiedzę, ale chcą uporządkować działania, zwiększyć ich skuteczność oraz poznać aktualne trendy i narzędzia (w tym AI) wspierające promocję gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

19-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój umiejętności skutecznego prowadzenia działań marketingowych w mediach społecznościowych w branży gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się tworzyć angażujące treści, budować wizerunek marki oraz wykorzystywać social media do zwiększania sprzedaży i promocji lokalu, z wykorzystaniem aktualnych narzędzi, w tym AI.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady nagrywania materiałów wideo w gastronomii	rozdzieli ustawienia telefonu (stabilizacja, ekspozycja, ostrość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje rodzaje kadrów i ujęć (statyczne, dynamiczne, plany)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje elementy angażujących treści wideo w social media	wskazuje poprawne hooki i schematy micro-scenariuszy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje treści sprzedażowe i wizerunkowe w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje podstawy montażu krótkich form wideo	rozdzieli elementy montażu (cięcia, tempo, napisy, muzyka)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje poprawne formaty publikacji w social media	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady tworzenia treści marketingowych w gastronomii	rozdzieli skuteczne i nieskuteczne CTA	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje elementy wpływające na decyzje klientów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje zasady planowania contentu w gastronomii	wskazuje poprawne elementy planu publikacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje błędy w komunikacji marketingowej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

I Dzień

Blok 1: Podstawy tworzenia materiałów wideo w gastronomii

- Ustawienia telefonu i formatów (stabilizacja, ekspozycja, ostrość)
- Podstawowe ujęcia gastronomiczne (nalewanie, gotowanie, mieszanie, krojenie)
- Kadrowanie i ruch kamery w gastro (blisko/średnio/szeroko, ujęcia statyczne vs dynamiczne)
- Dźwięk w restauracji – kiedy nagrywać audio, i jak je podkładać; proste triki na „apetyczne” brzmienia
- Budowanie estetycznego wyglądu profili na social mediach, projektowanie okładek, znaczenie kolorów

Blok 2: Tworzenie angażujących treści do social media

- Micro-scenariusze do rolek: schematy, które można powielać
- Hooki i pierwsze 2 sekundy: jak zatrzymać scroll w gastronomii (konstrukcje zdań + ujęcia otwierające)
- Nagrywanie bez mówienia do kamery (rolki oparte o proces)
- Warsztaty mówienia przed kamerą, z prompterem i bez
- 1 danie = 5 ujęć = 3 rolki: metody mnożenia contentu z jednego procesu
- Nagrywanie społecznych dowodów skuteczności, jak pokazać opinie, kolejki, backstage, standardy
- Nagrywanie treści prezentujących doświadczenie gastronomiczne, jak przedstawić atmosferę, ludzi i energię lokalu
- Nagrywanie treści pod konwersje rezerwacje, dostawy, lunch, weekend, eventy

Blok 3: Montaż i komunikacja wizualna

- Montaż rolek w prostych aplikacjach (cięcie, tempo, napisy, muzyka, okładki)
- Information design: hierarchia, długość, tempo czytania
- Opisy i CTA dla gastronomii: jak pisać treści, które zamieniają oglądanie w wizytę

Blok 4: Strategia i planowanie contentu gastronomicznego

- Wartościowy content plan na 2-4 tygodnie: jak ułożyć powtarzalny system
- Bank pomysłów: jak generować tematy bez inspiracji z konkurencji
- Najczęstsze błędy contentowe w gastronomii i jak je naprawić

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Blok 1: Podstawy nagrywania wideo	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 8 Blok 2: Tworzenie angażujących rolek	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 8 Przerwa	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Blok 3: Montaż i komunikacja	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 8 Blok 4: Strategia contentowa	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	15:30	16:50	01:20
8 z 8 Walidacja, test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	16:50	17:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 684,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 684,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	210,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Weronika Wyczachowska

Od ponad 10 lat zajmuję się designem, analizą kolorystyczną oraz marketingiem, a od 6 lat prowadzę szkolenia w tym obszarze. Swoją karierę rozpoczęłam już podczas studiów na kierunku Media Relations, pracując przy pokazach mody i organizacji eventów. Z czasem pasja do koloru i estetyki naturalnie rozwinęła się w kierunku social mediów oraz public relations. Ze światem marketingu jestem związana od 2016 roku. Od tego czasu tworzę i wdrażam strategie marketingowe, buduję wizerunek marek oraz wspieram firmy w skutecznej komunikacji w sieci. Współpracowałam z markami z różnych branż, w tym gastronomicznej – prowadząc ich komunikację, projektując opakowania oraz tworząc branding dla produktów wprowadzanych na rynek europejski.

Posiadam również doświadczenie w pracy naukowej, m.in. przy projektach eye-trackingowych oraz związanych z merchandisingiem, co pozwala mi lepiej rozumieć zachowania konsumentów i skuteczność działań marketingowych. W pracy szkoleniowej stawiam na praktyczne podejście i realne rozwiązania. Pomagam dopasować narzędzia marketingowe do specyfiki lokalu gastronomicznego, pokazując, jak budować rozpoznawalność marki i tworzyć komunikację opartą na emocjach.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Warunki uczestnictwa

chęć rozwoju

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Piotrkowska 138/140

90-063 Łódź

woj. łódzkie

Studio Baccaro

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853